

# BONNES PRATIQUES DE FABRICATION ET CONTRÔLE QUALITÉ

DOCUMENT BPF 1.0

## HYGIÈNE ET PROPRETÉ



### « PRODUCT IS A PROCESS »

#### HYGIÈNE ET PROPRETÉ :

Toute personne manipulant des plantes fraîches ou sèches, entières ou broyées qui vont être destinées à la fabrication de produits, doit avoir une hygiène personnelle qui protège les plantes de toute contamination chimique ou microbienne.

Le personnel ne devrait pas travailler au contact de telles plantes s'il présente une maladie infectieuse (rhume, toux, fièvre, diarrhée, vomissement, etc...), une maladie de la peau, des cheveux ou des ongles.

#### RÈGLES D'HYGIÈNE PERSONNELLE :

- Avant toute manipulation, bien se laver les mains avec du savon : il faut frotter les paumes, le dos de la main, les espaces interdigitaux, le dos des doigts, et la pulpe des doigts (cf. document OMS Friction-lavage). Les mains sont ensuite séchées avec une serviette propre du jour ou à l'air libre.
- Avoir les ongles coupés courts : micro-organismes et parasites se logent volontiers sous les ongles.
- Avoir les cheveux attachés et porter une charlotte si disponible sur place.
- Se re-laver impérativement les mains après :
  - Avoir mangé ou bu
  - Avoir utilisé un téléphone
  - S'être touché le visage, les cheveux
  - Etre allé aux toilettes
- Ne pas porter de bijoux qui pourraient entrer en contact avec le matériel végétal (bagues, bracelets, longs colliers).

#### RÈGLES D'HYGIÈNE POUR LOCAUX ET MATÉRIEL :

- Les locaux utilisés doivent être exclusivement dédiés aux activités auxquelles ils ont été assignés (stockage, préparation, etc...). Ne pas entreposer du matériel (ou des produits d'entretien) dans un local de production et ne pas produire dans un local de stockage car risque de contamination du matériel stocké.
- Chaque local doit être bien organisé avec des armoires de rangement et tenu propre. Un nettoyage à la serpillère chaque 2 jours est conseillé ; éviter le balai car cela soulève de la poussière qui peut se déposer sur le matériel végétal ou les ustensiles.
- Il est interdit de boire, manger ou fumer dans un local de production ou de stockage.
- A la fin de chaque journée, les locaux doivent être bien fermés de manière à prévenir la venue d'insectes, de rongeurs ou autre animal.
- Pour prévenir des trop hautes températures dans les locaux, garder les stores fermés durant la journée, tout en maintenant une circulation d'air.
- Les surfaces de travail doivent être toujours propres.
- Les récipients, ustensiles et machines doivent être exclusivement réservés à la préparation de matériel végétal.
- De même entre chaque plante, le matériel doit être lavé au savon et à l'eau puis mis séché.

Ces règles d'hygiène sont à appliquer à chaque étape de la préparation des plantes : de la récolte au conditionnement.

Document rédigé par : D<sup>r</sup> Anne-Laure Cavin  
Fondation Antenna – Genève, Suisse

et révisé par : D<sup>r</sup> MD PhD Bertrand Graz  
Fondation Antenna – Genève, Suisse

D<sup>r</sup> Assane Diop ElHadji  
Sciences Pharmaceutiques  
Université de Genève, Suisse

M. Alain Piton, ALP Quality Systems  
Biot, France

#### RÉFÉRENCES

- Good Manufacturing Practices for Herbal Medicines  
<http://apps.who.int/medicinedocs/documents/s14215e/s14215e.pdf>
- Good Manufacturing Practices for Pharmaceutical Products : main principles  
<http://apps.who.int/medicinedocs/documents/s21467en/s21467en.pdf>
- US Pharmacopoeia : Articles of botanical origin - Bulk density and tapped density of powders  
First supplement to USP38-NF33 chapters 561 and 616  
<http://hmc.usp.org/about/general-chapters>